

Eigentum des  
Kaiserlichen Patentamts.  
Eingefügt der Sammlung  
für Unterklasse.....  
Gruppe Nr.....

05X 1  
Zitat

KAISERLICHES



PATENTAMT.

# PATENTSCHRIFT

— № 154952 —

KLASSE 66b.

AUSGEBEN DEN 21. OKTOBER 1904.

WUPPERTHALER EISENHÜTTE, DR. HARALD TENGE  
IN BARMEN.

Maschine zum Schneiden von Fleisch, Fleischwaren, Speck u. dgl.  
in Scheiben oder in Würfel.

Patentiert im Deutschen Reiche vom 26. Januar 1904 ab.

Gegenstand der Erfindung ist eine Maschine zum Schneiden von Fleisch, Fleischwaren, Speck u. dgl. in Scheiben oder in Würfel, die mit einem in lotrechter Ebene sich drehenden Kreismesser und einem parallel dazu hin- und herbewegten Schneidgutträger ausgestattet ist.

Von den bisher bekannt gewordenen Maschinen unterscheidet sich die vorliegende durch eine solche Anordnung des Messers, daß dieses nach Beendigung des Schnittes von dem Schneidgut zurückgezogen wird, damit letzteres bei der Rückbewegung seines Trägers nicht an dem Messer reibt und Quetschungen vermieden werden.

Auf der Zeichnung ist beispielsweise eine nach vorliegender Erfindung gebaute Aufschnittschneidemaschine mit Weglassung aller zum Verständnis nicht erforderlichen Teile veranschaulicht. Dabei zeigt:

Fig. 1 die Maschine in Vorderansicht, Fig. 2 in einem Schnitte nach A-A der Fig. 1 mit gegen das Schneidgut vorgeschobenem und Fig. 3 mit von letzterem zurückgezogenem Messer.

Das in lotrechter Ebene sich drehende Kreismesser 1 ist in der Wand des Schutzgehäuses 2 und einem daran vorgesehenen Arme 3 gelagert und erhält mittels Kettentriebes 4, 5, 6 von der geeignet angetriebenen Welle 7 seine Drehbewegung.

Der Schneidgutträger 8 ist auf einem Tische derart hin- und herbewegbar angeordnet, daß er an dem Messer vorbeigeführt werden kann, wobei der über das Messer vorstehende Teil des Schneidgutes abgeschnitten wird. Der Schneidgutträger, der hier als einfache Platte ausgeführt ist, bei einer Speckschneidemaschine aber die Form eines Kastens erhalten würde, wird zweckmäßig mittels eines geeigneten, von der Achse 7 mittelbar angetriebenen Triebwerkes selbsttätig hin- und herbewegt, das auf der Zeichnung der Einfachheit halber nicht dargestellt ist.

Diese Einrichtungen sind an sich bekannt. Neu ist nun, daß die Welle 9 des Messers 1 in ihrer Längsrichtung bewegbar ist, so daß durch eine solche Bewegung das Messer 1 gegen den Schneidgutträger vorgeschoben oder von ihm entfernt werden kann. Diese Bewegung vermittelt ein zweiarmiger Hebel 10, der in einer am Schutzgehäuse befestigten Stütze 11 drehbar gehalten ist, mit seinem oberen Arme an der Maschinenwelle 9 angreift und mit seinem unteren, zweckmäßig mit einer Laufrolle versehenen Arme mittels der Feder 12 an die Seitenwand eines auf dem Zapfen 13 drehbar gehaltenen Zahnrades 14 angedrückt wird, das mittels des Zahnrades 15 von der Achse 7 aus in Drehung versetzt wird. Auf der Seitenfläche

des Zahnrades 14 befindet sich eine nur über einen Teil des Umfanges sich erstreckende reifenartige Erhöhung 16 von solcher Dicke, daß, wenn die Laufrolle des Hebels 9 auf  
5 ihr sich befindet, das Messer in der Schneidstellung (Fig. 2), im anderen Falle aber vom Schneidgut entfernt gehalten wird (Fig. 3).

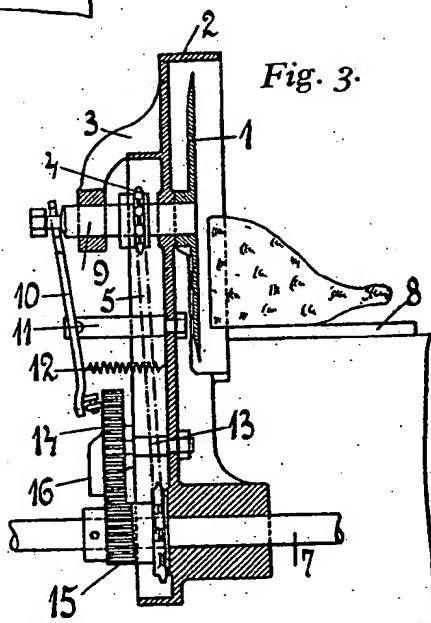
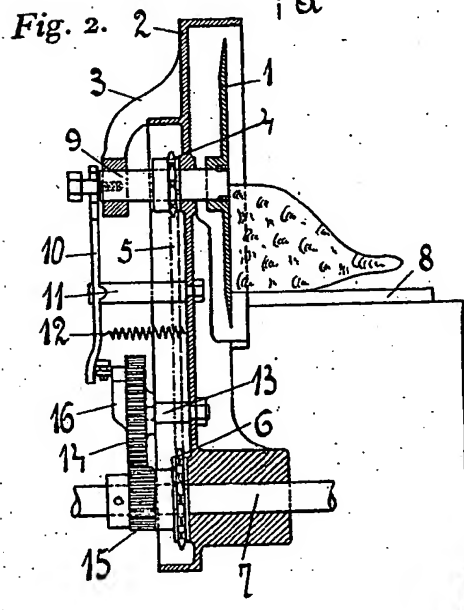
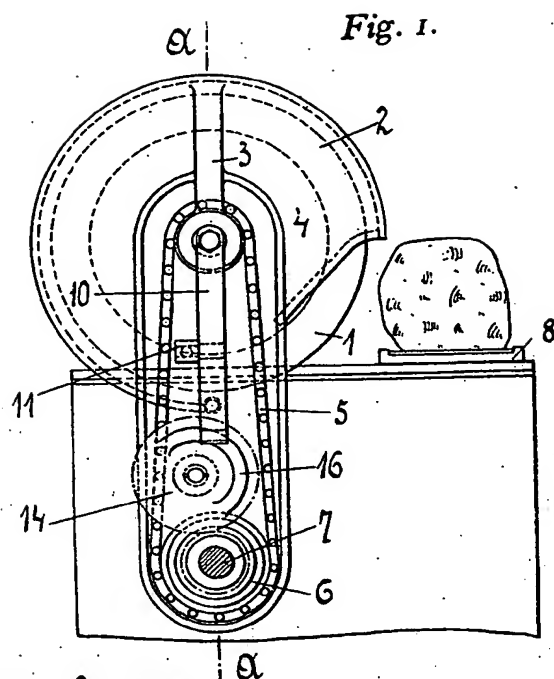
Endlich ist die Länge und die Form der  
10 Erhöhung 16, sowie das Übersetzungsverhältnis der Zahnräder 14, 15 so gewählt, daß das Messer, solange das Schneidgut gegen die Schneidkante geführt wird, in der Schneidstellung gehalten wird, bei der Umkehr der  
15 Bewegungsrichtung des Schneidgutes aber plötzlich zurückgezogen wird und in dieser Stellung verharret, bis die Voranbewegung von neuem beginnt. Die plötzliche Zurück-

bewegung des Messers vermittelt bei geeigneter Gestaltung der Erhöhung 16 die Feder 20 der 12.

#### PATENT-ANSPRUCH:

Maschine zum Schneiden von Fleisch, 25  
Fleischwaren, Speck u. dgl. in Scheiben oder in Würfel mit in lotrechter Ebene sich drehendem Kreismesser und parallel zu demselben hin- und herbewegtem Schneidgutträger, dadurch gekennzeichnet, 30  
daß das Kreismesser achsial bewegbar angeordnet ist und nach Vollendung des Schnittes vom Schneidgut zurückgezogen wird, um ein Reiben des Gutes an dem Messer und Quetschen beim Rückgang 35  
des Schneidgutträgers zu vermeiden.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen.



Zu der Patentschrift

**№ 154952.**

PHOTOGR. DRUCK DER REICHSDRUCKEREI

**THIS PAGE BLANK (USPTO)**